LEVADURAS

MARTIN VIALATTE

SO.FRUITY®

VINO TINTO · SANS ALLERGÈNE AF ALLERGEN FREE · BIO UE · BIO NOP · VEG

Notas a frutas del bosque	Vinos tintos frescos y suaves	Seleccionada en el Beaujolais por el IFV

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Seleccionada en el Beaujolais por el Instituto Francés de la Viña, bajo el código L1414.
- Con la variedad de uva Gamay, expresión de aromas florales (peonía, rosa).
- Buena extracción de antocianos y taninos (Boisson R. y Lempereur V., 2012, Les Entretiens du Beaujolais) para la obtención de vinos tintos con color y estructura integrada.
- Maceración corta a media (5 a 15 días en maceración tradicional), maceración carbónica y termovinificación.
- Se adapta perfectamente a una vinificación con coinoculación de levaduras-bacterias.
- Adecuada para distintas variedades de uva: Merlot, Gamay, Pinot...

DOSIS

Rehidratación: 20 g/hL

PRESENTACIÓN

500 G

CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco, en su envase original.
Una vez abierto el envase, utilizar inmediatamente.

RESULTADOS DE LOS ENSAYOS

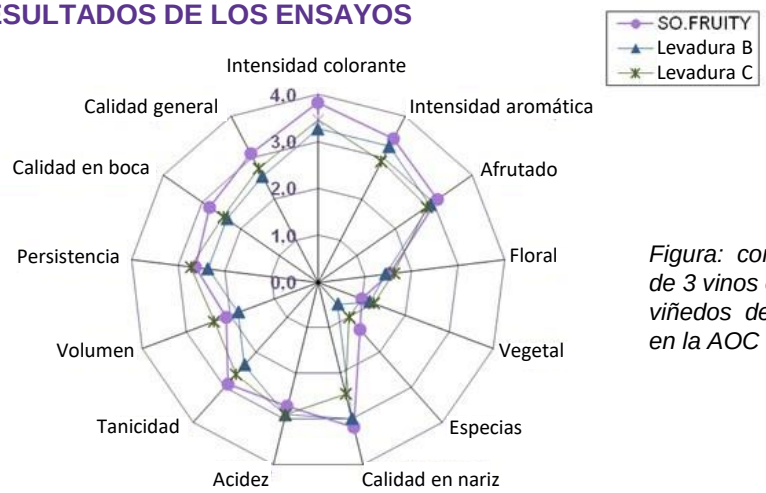


Figura: comparación de los perfiles organolépticos de 3 vinos elaborados con levaduras utilizadas en los viñedos del Beaujolais. Ensayo Sicarex Beaujolais en la AOC Beaujolais Village Blacé.

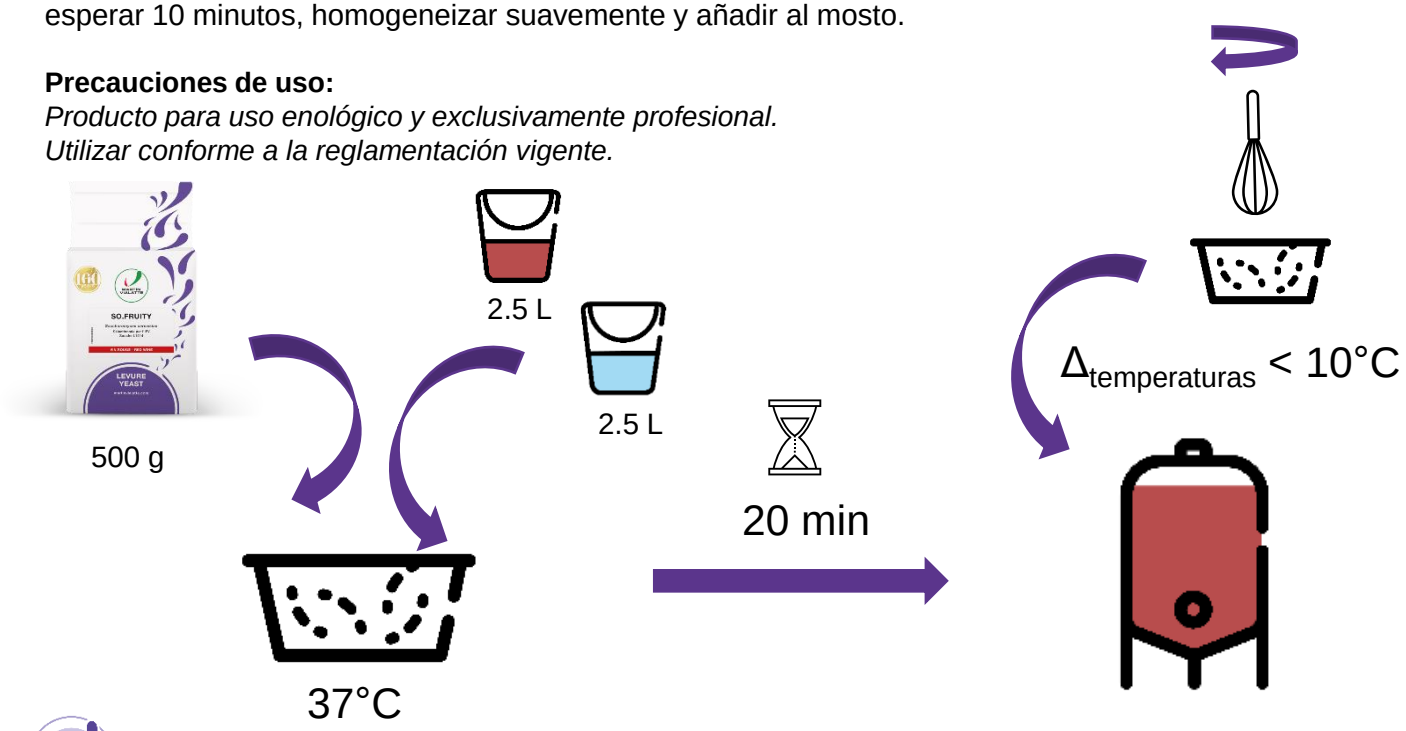
SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

MODO DE EMPLEO

Dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en la misma proporción, a una temperatura entre 35 y 40°C.

Ejemplo: 500 g de LSA en una mezcla formada por 2.5 L de agua y 2.5 L de mosto a 37°C.
Dejar reposar durante 20 minutos y a continuación homogeneizar suavemente. Si la diferencia de temperaturas entre la preparación de levaduras y el mosto no es superior a los 10°C, añadir las levaduras directamente al mosto. En caso contrario, doblar el volumen de la preparación con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar suavemente y añadir al mosto.

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.



CARACTERISTICAS FERMENTATIVAS

Especie	*Saccharomyces cerevisiae*
Temperatura óptima de fermentación	18 a 32°C
Resistencia al alcohol	hasta 14% vol.
Cinética fermentativa	Muy buena implantación, cinética rápida
Factor killer	Killer K2
Producción de acidez volátil	Baja
Producción de SO_2	Baja
Necesidades de nitrógeno	Bajas
Producción de H_2S	Baja
Producción de glicerol	Mediana
Producción de ácido pirúvico	Mediana
Producción de acetaldehído	Mediana

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30